

Maccaroniauflauf

Παστίτσιο (*Pastítsio*) für 8 Pers.

Eins der häufigsten Gerichte der griechischen Küche.

Einkaufsliste

500 g Maccaroni (oder „Maccheroncini“ No 10)
500 g Rindergehacktes
2-3 Zwiebel (ca. 250 g)
1 gr. Knoblauchzehe
300-400 g geriebener Käse
(in Griechenland nimmt man hierfür den würzigen *Kefalotiri*, aber auch Gauda 45% schmeckt gut)

2 Lorbeerblätter
½ TL Zimtpulver
½ TL Nelkenpulver
ger. Muskatnuss
Salz
Schwarzer und weißer Pfeffer frisch gerieben

500 g frische reife Tomaten
1 Dose geschälte Tomaten
40 g Tomatenmark
4 Eier
40 ml Mavrodafni (griechischer süßer Likörwein)
50 g Olivenöl
30 g Butter
150 g Mehl
1 L Milch

Vorbereitung

1. Zwiebel in kleine Würfel schneiden.
2. Maccaroni in Salzwasser nach Anweisung „al dente“ kochen (ca. 8 Minuten), abschütten und mit 4 geschlagenen Eiern, sowie 200 g ger. Käse vermengen und mit Salz und schwarzem Pfeffer (frisch gerieben) würzen.
3. Tomaten mit kochendem Wasser übergießen, mit kaltem Wasser abschrecken, die Haut abziehen und in kleine Stücke schneiden.
4. **Bechamelsoße zubereiten:**
30 g Butter schmelzen, mit 10 ml Olivenöl versetzen, Mehl hinzufügen und gründlich vermengen, dann nach und nach unter Rühren die handwarme Milch hinzufügen und kurz aufkochen.
5. Mit Salz, weißem gemahlener Pfeffer und ger. Muskatnuss würzen.

.

Zubereitung

1. Rinderhack in 40 ml Olivenöl kräftig anbraten, dann die Zwiebelwürfel und gepressten Knoblauch hinzufügen und mit anbraten.
2. Mit dem Wein (Mavrodafni) ablöschen.
3. Tomatenstückchen, Tomatenmark und restliche Gewürze hinzufügen, mit etwas Wasser verdünnen und zu einer Soße ca. 30 Min. einkochen. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen.
4. In einer gefetteten und mit Mehl bestäubten Auflaufform wird zunächst die Hälfte des Nudelgemischs verteilt. Dann wird die Soße darauf verteilt. Dann werden die restlichen Nudeln möglichst eben aufgebracht und sorgfältig mit der Bechamelsoße bedeckt.
5. Darauf werden noch ca. 100 – 200 g geriebener Käse gestreut.
6. Bei 200 °C backen, bis die Oberfläche eine gleichmäßig bräunliche Farbe angenommen hat.

Beilage

Griechischer Bauernsalat